

Cuisine de l'Artois

LEGENDE : Menus du 20 Mars au 14 Avril 2023



BIO



PRODUIT REGIONAL



VIANNE D'ORIGINE FRANCE



MENU VEGETARIEN



lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Carottes râpées à la vinaigrette	Potage de légumes	Pané moelleux	Salade verte fromagère
Carbonara de porc *	Aiguillette de volaille	et ratatouille	Filet de poisson poêlée
Pâtes et râpé	Petits pois aux oignons (Pommes dorées)	Gouda	Pommes de terre
Crème dessert chocolat	Kiwi	Fruit de saison	Fromage blanc aromatisé

Menu Bretagne

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Paupiette de veau	Duo de crudités	Pâté de campagne *	Sauté de porc à l'ancienne
Frites **	Bolognaise végétales	Marmite de poisson	Riz
Camembert	Pâtes et râpé	Chou fleur à la béchamel et pommes de terre	Bûchette aux deux laits
Compote de fruits sans sucre ajouté	Fromage blanc nature sucré	Far breton	Fruit de saison

Repas de Pâques

lundi 3 avril	mardi 4 avril	jeudi 6 avril	vendredi 7 avril
Betteraves rouges à la vinaigrette	émincé de volaille	Oeuf dur mayonnaise	Nuggets de blé et ketchup
Boulettes de boeuf	Gratin de légumes	Rôti de porc * au thym	Pâtes et râpé
Coeur de blé	Pommes de terre	Pommes dorées	Petit suisse
Yaourt nature sucré	Fromage	Flageolets aux carottes	Fruit de saison
	Yaourt aromatisé	Dessert de Paques	

lundi 10 avril	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
FÉRIÉ	Macédoine de légumes	Bolognaise de boeuf	Coleslaw
	Pizza au fromage	Pâtes et râpé	Merguez
	Salade verte	Carré de l'Est	Semoule et ratatouille
	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Liégeois vanille

* Produits contenant du porc

** Frites ou dérivés de pommes de terre

Bon Appétit

